

TRALLA M. OST 20-
TRALLA M. OST & SKINKA 25-
PREKANTIG OAV SMÖREÅS 35/39
Milkshake 22-
Kaffe Latte 30-
Cappuccino 30-
Banane Latte 35-
Take Away: Latte 15-
The 18-
Latte Cappuccino 25-
SODA SUNDRIFFER MÖJLIG 5,- EXTRA

Dagens Soppa
March-soppa
Korvning gjord med färdig
Kocklingstall i buljong
sallad 2.000,- 75-
Färdig smörgåsarbete
Kyl smörgåsarbete
i sallad 1.000,- 69,-



Öppna kafé



LIVSMEDELS
VERKET

Information för en- och tvåmansföretag



Öppna kafé

I den här broschyren kan du som ska starta, överta eller driva ett litet enkelt kafé hitta information som är viktig för dig och din verksamhet.

Informationen gäller främst kaféer där man inte lagar mat, men kan tillämpas på många typer av kaféverksamhet. Om du också ska laga mat i ditt kafé ställs högre krav på verksamheten och då kan du behöva ytterligare information om det.

I livsmedelslagstiftningen finns ingen tydlig definition av vad ett kafé är.

Det du serverar ska vara säkert

Alla som serverar eller säljer livsmedel till allmänheten har ansvar för att livsmedlen är säkra att äta. Även om

man har en verksamhet som inte behöver registreras hos någon kontrollmyndighet är man ansvarig för att det man säljer är säkert.

Om verksamheten ska registreras eller inte beror på hur stor den är och vilken kontinuitet den har. Enstaka försäljningstillfällen, som på en marknad, kan vara verksamhet som inte behöver registreras. Andra exempel på verksamhet som inte behöver registreras är när en frisör serverar kakor och kaffe och när föräldrar bakar bullar som barn kan sälja i skolans regi. För att ta reda på om din verksamhet behöver registreras eller inte bör du kontakta din kommun.

OBS! Här tas inte alla regler upp. Innehållet i den här broschyren är tänkt att ge en överblick över den lagstiftning som berör dig. Det finns också hänvisningar till ytterligare regler som du kan vara tvungen att känna till.

Starta verksamheten

Kontakta kommunen

När du vill starta ett livsmedelsföretag, till exempel ett kafé med kontinuerlig försäljning, måste du *registrera* detta hos kontrollmyndigheten. I detta fall är det miljökontoret i din kommun.

Lokaler eller utrymmen för din verksamhet måste inte besiktigas innan verksamheten påbörjas. Verksamheten får påbörjas 14 dagar efter att kommunen har fått din anmälan. Först någon gång efter att du har startat din verksamhet gör kommunen ett besök. Kommunen tar ut en avgift när den handlägger anmälningar om registrering och en årlig kontrollavgift.

Det här behöver du ha med i ansökan om registrering av din anläggning:

- Livsmedelsföretagarens namn och adress
- Organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer
- Lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas
- En beskrivning av verksamhetens art och omfattning

- Ytterligare information som kontrollmyndigheten begär
- Tänk också på att det krävs speciella tillstånd om du vill ha uteservering. Sådana tillstånd ansöker du också om hos kommunen.

Andra tillstånd och registreringar

Det är inte bara livsmedelslagstiftningen som ställer krav på dig som ska starta eller driver ett företag.

Skatteverket och Bolagsverket har en gemensam tjänst för registrering av bolag.

Den kommunala kontrollmyndigheten kan upplysa om tillstånd för:

- alkoholservice och försäljning av öl
- gatuförsäljning och uteservering
- brandfarliga varor, köldmedier
- bygglov, VA-anslutning
- fettavskiljning, ventilationskontroll, sotning
- sophämtning, källsortering, farligt avfall
- returemballage



Ta reda på vilka regler som gäller

Reglerna är till för att skydda konsumenten

Det finns två huvudsyften med livsmedelslagstiftningen:

- att skydda konsumenten från livsmedel som är skadliga för hälsan *och*
- att märkningen ska ge konsumenten tillräcklig information för att han eller hon ska kunna göra egna och säkra val. Livsmedelsinformation och märkning får inte vilseleda konsumenten.

Det här gäller för alla livsmedelsföretag

Ansvar

Du som företagare ansvarar för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer. Det handlar till exempel om att följa reglerna om säkerhet och märkning.

Spårbarhet

Det ska gå snabbt att identifiera en leverantör och ett parti.

Öppenhet

Du ska omedelbart informera behöriga myndigheter och konsumenter om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel inte är säkert.

Förebyggande

Du ska regelbundet se över kritiska punkter i din verksamhet och se till att kontroller görs vid dem.

Kontroll

Du ska se till att verksamheten uppfyller målen i lagstiftningen.

Kontrollera din egen verksamhet

Vad är det man ska kontrollera?

Din egen kontroll är ditt eget system för att vara säker på att din verksamhet uppfyller lagstiftningens krav och att maten du serverar är säker. Du ska ha fasta rutiner för vad som ska göras och hur det ska göras. Rutinerna kan med fördel vara nedskrivna, men det finns inga krav för ett litet kafé.

Den här broschyren vänder sig till dig som har en enkel verksamhet, till exempel brer smörgåsar, värmer färdiga pajer och bakar bullar och kakor. Även för denna typ av verksamhet är det en del att tänka på när det gäller säker mathantering.

LÄS MER

Sist i broschyren finns hänvisningar till lagstiftning och annan information som kan vara viktig för dig.

"KAN JAG HA KAFÉVERKSAMHET I MITT EGET HEM?"

- Ja, om du uppfyller kraven på säker mathantering finns inga hinder för att bedriva verksamheten hemma!



Krav på din verksamhet

Kunskap

Som livsmedelsföretagare är det mycket viktigt att ha kunskap om smittämnen, smittovägar, personlig hygien och allergener, ämnen som kan ge allergiska reaktioner. En vanlig orsak till matförgiftning är otillräckliga kunskaper om livsmedelshygien. Det är du som livsmedelsföretagare som har ansvar för att du och eventuell personal har rätt kunskap. Det finns inga krav på speciell utbildning.

Personlig hygien

Det ska finnas rutiner för personlig hygien, så att maten inte smittas av dem som hanterar den. Det kan handla om både bakterier, virus och allergener.

Om du har sjukdom eller symtom som ger illamående, kräkningar, diarré, hosta, ont i halsen, förkylning eller sår finns det risk att du överför smitta till livsmedel. Tänk på att man kan sprida smitta utan att själv visa symtom. Om du har sår ska du täcka dem med plåster. Sår på händer ska ha vattentåligt plåster och du bör använda skyddshandskar.

Att tvätta händerna är bland det mest grundläggande inom hygien. Genom att effektivt tvätta händerna vid behov undviker man att farliga bakterier sprids till maten. Av samma skäl är det viktigt att ha rena och funktionella arbetskläder.

Lokaler och utrustning

Ditt kafés lokaler, inredning och utrustning måste vara utformade så att det är möjligt att hålla rent.

Lagstiftningen ger ingen detaljinformation om hur lokaler och utrustning ska vara utformade. Du ansvarar själv för att utforma lokalerna så att de är lämpliga och fungerar.

Några tips för lokaler:

Lätt att rengöra

Det ska vara lätt att rengöra lokalen. Lokal och utrustning ska vara utformade så att inte smuts och matrester samlas. Man ska kunna komma åt att rengöra alla utrymmen. Material som kommer i kontakt med

livsmedlen ska vara utformade så att de kan rengöras. I din lokal måste du också kunna rengöra och förvara utrustning. Lokalen ska också vara säker ur skadedjursynpunkt.

Flöde

Tänk på att utforma lokalen så att du undviker ”korsande flöden”. Det som är rent ska inte komma i kontakt med det som är smutsigt. Kunder ska inte gå genom utrymmen där matvaror bereds.

Det ska finnas personaltoalett med handfat och den får inte ligga i direkt anslutning till beredningen.

Förvaring

Tänk på att det ska finnas tillräckligt med förvaringsutrymme för livsmedel och utrustning. Förvaring direkt på golvet hindrar rengöring och är därför inte lämpligt. Livsmedel, till exempel råvaror och tillredda livsmedel, behöver ofta hållas åtskilda för att undvika förorening. Tänk också på om det kan finnas ämnen som kan ge allergi. Städutrustningen behöver också ett separat utrymme för att undvika förorening. Självklart behöver sopor ha en egen behållare/utrymme.

Disk och rengöring

Smuts och matrester ger bakterier möjlighet att växa till. Genom noggrann rengöring förhindrar man bakterietillväxt och därmed minskar risken för att kunder ska bli sjuka av maten.

Det är viktigt att hålla isär ren och smutsig hantering. Smutsig disk bör till exempel ha egna avställningsytor, för att inte smutsa ner rena redskap.

Skadedjur ska hållas borta

Gnagare, insekter och fåglar räknas som skadedjur. De kan föra med sig sjukdomar och förstöra livsmedel och utrustning. Du ska därför ha tänkt igenom hur du ska

SE TILL ATT TVÄTTA HÄNDERNA:

- innan du rör vid mat
- efter du har rört vid mat
- efter rast
- efter toalettbesök
- efter rengöring

"FÅR KUNDEN TA MED HUND ELLER ANNAT SÄLLSKAPSDJUR IN PÅ KAFÉET?"

Det är upp till kaféägaren om man får ta med in djur i serveringsdelen av kaféet. Lagstiftningen säger att tamdjur inte får vistas i utrymme där livsmedel förvaras, bereds eller tillagas.

förebygga och bekämpa skadedjur. Lokalen ska vara utformad så att skadedjur hålls borta. Andra bra sätt att förebygga är att ha god avfallshantering.

Temperatur

Det är ditt ansvar att livsmedlen förvaras vid rätt temperatur.

Det är viktigt att hålla "kylkedjan", det vill säga att kylvaror håller kyltemperatur tills de används. Det säkraste sättet att tina fryst mat är att tina upp den i kylan. Tillagad mat som ska kylas ner ska kylas så fort som möjligt. Mjölksom ska stå framme för gäster kan till exempel ställas på en kylplatta.

Känsliga livsmedel

Vissa livsmedel är känsligare än andra. Räkor, ägg och skinka är exempel på känsliga livsmedel som sjukdomsframkallande bakterier kan växa på om varorna inte förvaras kallt. Om de till exempel finns på smörgåsar eller i en sallad måste dessa hållas kyllda tills de ska serveras.

Dricksvatten

Om du inte använder kommunalt dricksvatten, utan tar vatten från egen/enskild vattentäkt, ska du meddela den lokala kontrollmyndigheten detta när du registrerar din verksamhet.

OBS! Tänk på att också is måste uppfylla kraven för dricksvatten!

Livsmedelsinformation och märkning

Märkning är viktig för att man ska veta vad man köper. Huvudregeln är att alla färdigförpackade livsmedel ska märkas. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning anses däremot inte vara färdigförpackade livsmedel. För sådana livsmedel får obligato-

risk livsmedelsinformation lämnas antingen skriftligt eller muntligt.

OBS! Tänk på att livsmedelsinformationen omfattar både text, bilder och övrig dekor i direkt anslutning till försäljningen, till exempel på skyltar och hyllkanter.

LÄS MER

Information om livsmedel som inte är färdigförpackade (Pdf).

Spårbarhet och återkallande

För alla livsmedelsföretag ställs krav på spårbarhet. Reglerna kräver att du snabbt ska kunna tala om var du köpt eller fått dina varor. Spar därför kvitton och fraktsedlar. Du måste kunna ta fram uppgifter om leverantörens namn och adress. Det som bör dokumenteras är leverantörens namn och adress, vad som har köpts in, när och hur mycket. Det innebär exempelvis att man kan spara kvitton och eventuella fraktsedlar på de livsmedel man köper.

Om du misstänker att ett livsmedel som du har serverat inte är säkert måste du informera dina leverantörer och kontrollmyndigheten om detta.

Om man måste återkalla ett livsmedel kan man, tack vare spårbarheten, hitta eventuella källor och spridning.

Minska risken för allergi

Allergener är naturliga ämnen som kan förekomma i livsmedel. Allergenerna, oftast proteiner, kan ge allvarliga reaktioner hos dem som är allergiska mot ämnena. Ibland kan det räcka med mycket små mängder för att en allergisk person ska bli mycket sjuk.

De livsmedel som innehåller kända allergener ska vara märkta med detta. Om du säljer livsmedel som inte är färdigförpackade måste du alltid informera kunden, skriftligt eller muntligt, om vilka kända allergener som ingår. Läs mer i broschyren "Information om livsmedel som inte är färdigförpackade". Ibland kan allergener finnas i livsmedel genom förorening eller annat. Det är viktigt att du som livsmedelsföretagare undanröjer risken för att dina produkter blir förorenade med allergener i produktionskedjan.

LÄS MER

Läs mer om allergener på Livsmedelsverkets webbplats. Information om livsmedel som inte är färdigförpackade (Pdf).

KYLVAROR

- Ställ in i kylskåp direkt vid leverans
- Låt inte stå framme i rumstemperatur
- Kontrollera kylskåpstemperaturen regelbundet

Kontroll och avgift

Produktion och kontroll går hand i hand

När du startar din verksamhet börjar du också tillämpa din kontroll av din verksamhet. Organisera eventuella rutiner, dokument, recept och liknande som används i din verksamhet.

Försök utveckla och förbättra din kontroll om det går! Även om du har bra förutsättningar och din kontroll fungerar ska du fortsätta att arbeta för att förbättra dina system. Tänk på att om verksamheten förändras, till exempel om du tillför nya typer av produkter, kan det ställas nya krav och krävas nya rutiner.

Kontrollmyndighetens besök

Kontrollmyndigheten, oftast kommunens miljökontor, kontrollerar att ditt livsmedelsföretag lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen.

En inspektör från kommunen bedömer om din verksamhet uppfyller lagstiftningens krav. För att kunna göra det behöver inspektören få tillträde till företagets lokaler för att kontrollera och eventuellt ta prover. Du kommer att behöva beskriva vilka rutiner du har i din verksamhet och visa eventuella dokumentation. Kontrollen kan också omfatta uppföljning av arbetsinstruktioner, frågor om personalens ansvarsområden etc.

Kontrollen ska fungera som stöd och möjlighet för dig som företagare och för just din verksamhet. Om in-

spektören kommer med synpunkter på din verksamhet, passa då på att fråga så att du förstår problemet och eventuell koppling till lagstiftningen.

Du har rätt till en skriftlig rapport på eventuella avvikelser mot lagstiftningens krav. Tänk på att kontrollen kan vara förannmäld, men även oanmäld. Kan du visa att du har en bra kontroll av din verksamhet, minskar behovet av kommunens kontroll.

Kommunen tar ut en avgift

Kommunen tar ut en avgift för registrering och kontroll. Hur mycket du behöver betala i kontrollavgift beror på hur stort behovet är av att kontrollera din verksamhet. Kommunen bedömer behovet och ger dig ett beslut om kontrolltid. Varje kommun beslutar om en timtaxa för livsmedelskontrollen i kommunen. Din årliga kontrollavgift beräknas genom att multiplicera kontrolltiden med timtaxan. Exempelvis 2 timmar x 1 000 kr = 2 000 kr i årlig kontrollavgift.

Även om avgiften betalas årligen är det inte säkert att kommunen besöker dig varje år. Den tid som du fått i ditt beslut är den tid som kommunen ska använda för kontroll av din verksamhet. Tiden ska täcka både förberedelser, kontrollbesöket och eventuellt efterarbete på kommunkontoret. Restiden ingår dock inte i kontrolltiden.



LIVSMEDELSLAGSTIFTNING

Stora delar av livsmedelslagstiftningen är målstyrd. Det betyder att det är målet ”säkra livsmedel” som är det viktiga. Du kan uppfylla lagstiftningens krav på många olika sätt. Reglerna anger inte i detalj hur du måste göra, utan vad som ska uppnås. Hur du än gör för att uppnå målen måste det bygga på kunskap. Du är också skyldig att känna till den lagstiftning som berör din verksamhet.

På Livsmedelsverkets webbplats kan du hitta lagstiftning:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer, ”EU:s livsmedelslag”
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (gäller alla slags livsmedel) ”hygienförordningen”
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation

Där finns också vägledningar om:

- godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- hygien
- märkning
- spårbarhet

Det finns också branschriktlinjer som branschen tagit fram för olika områden. Det finns till exempel branschriktlinjer om bageriverksamhet och allergi och annan överkänslighet.

Allt detta finns att läsa om på Livsmedelsverkets webbplats.

